

AMAZING CHOCOLATE

BARCELONA 1956

Cocoa & derivatives

GRANO DE CACAO DE BARACOA. CUBA.

Tipo de cacao: Cacao de grano verde calidad A. Tradicional, híbridos y clones.

Origen: Baracoa. Cuba.

Producido por: Compañía para el beneficio del cacao en Cuba.

Fermentación y secado: Fermentado durante 5/6 días en plataforma de madera dura. Secado natural 6/7 días al Sol.

Tamaño del grano: En 100 gr. 85 granos máx.

Humedad: 7.5% máximo

Grasa en el grano: 54% Max

Perfil: Muy chocolatero, fuerte e intenso. Equilibradamente amargo. Sin estridencias. Amaderado. Pase en boca pronunciado y corto.

Baracoa produce el 75% del cacao de Cuba, en miles de hectáreas que cuentan con las fincas de más alto nivel de rendimiento en el país.

Los productores baracoenses saben leer el clima, sus manos saben preparar la tierra, podar las ramas, transformar los restos no utilizados en abono orgánico para mejorar la calidad del suelo.

